附件1：

不合格项目的说明

一、亚硝酸盐

亚硝酸盐是强氧化剂，包装饮用水中亚硝酸盐超标主要有二个方面，一是水源防护不当，地下水过度开采造成的地表水倒灌、源水池防护不严造成生活污水污染，水源附近土壤中大量使用硝酸盐肥料等造成硝酸盐含量高，部分硝酸盐在水体微生物作用下转化为亚硝酸盐；二是日常维护清洗不到位，灌装设备和容器清洗消毒不够彻底，容器内有过多的消毒剂残留，而含氯消毒剂具有较强的还原性，使氨氮向硝酸盐转化过程受阻，造成成品水中亚硝酸盐含量增加。长期大量食用含亚硝酸盐的食品有致癌的隐患，因为亚硝酸盐在自然界和胃肠道的酸性环境中可以转化为亚硝胺。

二、铜绿假单胞菌

铜绿假单胞菌是一种条件致病菌，广泛分布于各种水、空气、正常人的皮肤、呼吸道和肠道等，易在潮湿的环境存活，对消毒剂、紫外线等具有较强的抵抗力，对于抵抗力较弱的人群存在健康风险。包装饮用水中铜绿假单胞菌超标可能是源水防护不当，水体受到污染；生产过程中卫生控制不严格，如从业人员未经消毒的手直接与包装饮用水或容器内壁接触；或者是包装材料清洗消毒有缺陷所致。

三、大肠菌群

大肠菌群是国内外通用的食品污染常用指示菌之一。食品中检出大肠菌群，提示被肠道致病菌（如沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠杆菌）污染的可能性较大。本次检出大肠菌群超标的包装饮用水未检出致病菌，结合居民膳食结构、抽检情况等因素综合分析，健康风险较低、但反映该食品卫生状况不达标，对人体健康具有潜在的危害，尤其对老人、小孩的危害更大。大肠菌群超标可能由于产品的加工原料、包装材料受污染，或在生产过程中产品受人员、工器具等生产设备、环境的污染而导致。